

Ermitage « Le Méal »

FERRATON *f* PÈRE & FILS



CEPAGE

100% Syrah.

Agées d'environ 30 ans et greffées sur place.

SOL

Terrasses de galets roulés.

Exposé plein sud sur le coteau du Méal.

VINIFICATION

Vendange éraflée, vinifiée en cuves béton (pour une meilleure inertie thermique) pendant 4 semaines environ (suivant le millésime). Extraction par remontages et pigeages.

ELEVAGE

L'élevage en fûts dure de 14 à 18 mois suivant le millésime (30 à 50% de fûts neufs).

DEGUSTATION

Robe : brillante, rubis très intense.

Nez : petits fruits noirs, quelques notes de cuir.

Bouche : tanins très présents, légèrement boisés.

Beaucoup d'ampleur et de structure, vin de longue garde.

GRAPE VARIETY

100 % Syrah.

30 years old vines grafted on field.

SOIL

Terraces of rounded pebbles.

Full south exposure situated on the hillside of Méal.

VINIFICATION

Grapes are destemmed. Maceration in concrete vats (for a better thermic inertia) for about 4 weeks (depending on the vintage). Extraction made by pumping over and punching down.

MATURING

The barrel ageing lasts about 14 to 18 months depending on the vintage (30 to 50% in new oak).

TASTING

Colour: very intense ruby colour.

Nose: small black fruit, delicate leather note.

Palate: powerful wine with well integrated tannins and oak. Full-bodied wine to be aged.